

פסח

הלכות אפיית מצות

המצות לפסח

בליל הסדר אוכלים מצה שמורה
ויש כאלו שנהגו לאכול מצות שמורות בכל ימי הפסח.



החמרים הדרושים להכנת המצות:

בהכנת המצות משתמשים אך ורק ב 2 חמרים

מים



קמח



הקמת למצות

הקמת עשוי מחיטים

את החיטים קוצרים

ואחר כך טוחנים אותם דק דק עד שהם נהיים לאבקה

וכך נוצר הקמת.



הקמת למצות

א. נהגו להחמיר שהקמת שממנו מכינים את המצות לליל הסדר, יהיה קמת השמור משעת הקצירה-

שומרים היטב על החיטים משעת הקצירה ועד לאפיה.



הקמת למצות

ב. יש להיזהר זהירות מרובה בקמת - שלא תיגע בו אף טיפה של מים, ולכן יש לשומרו במקום יבש לחלוטין.



הקמת למצות

ג. צריך להיזהר שהקמח לא יהיה חם בשעת האפייה, שכן חום עלול לזרז את החמצת הבצק.

תהליך אפיית המצות צריך להיות לא יותר מ- 18 דקות
זכר לכך שבצקם של אבותינו לא הספיק לתפוח בעת יציאת
מצרים



הקמח למצות

ד. יש לאכסן את הקמח במקום קריר ומוגן מהשמש.
את הובלת הקמח למאפייה רצוי לעשות בלילה או ברכב
שחלונותיו מכוסים,
ולהמתין זמן מה לפני השימוש בו לוודא שאכן התקרר
כיאות.



הקמת למצות

ה. אין לשבת על שקי הקמח כדי לא לחממם.



הקמת למצות

ו. בזמן מדידת ושקילת הקמח, לא יגע בקמח בידיו, וימעט בדיבור ליד הקמח שמא יתיז מהרוק שבפיו על הקמח.



מהי מצה?

מה ההבדל בין לחם למצה?

מצה



לחם



למה אוכלים מצה?

כאשר יצאו עם ישראל ממצרים, הם יצאו בחיפזון ולשו מהר קמה ומים ומייד אפו, הבצק שלהם לא הספיק לתפוח ולכן יצאה להם מצה.

ולזכר כך אנו אוכלים מצות בפסח.



לחם עוני

מצה נקראת גם לחם עוני.

מלשון עניות, מכיוון שמכינים אותה רק מקמח ומים.



סגולת המצה

- למצה יש סגולה לרפואה ממש.
- מי שנזהר לאכול מצה כשרה ניצל מכל מיני דברים רעים, רמז לכך: "כי מכל צרה היצלני" - ראשי תיבות מצה.

